



Ulisse

Prezzo: 220,00€

Panificazione fatta dallo Chef: Grissini con farina di semola rimacinata, focaccia al rosmarino, pane con lievito madre cotto a legna

Finger food monoporzioni

Tartare di Fassona su germogli di vari tipi di insalate e provolone del monaco

Mac Sposito (Hamburger di ventresca di tonno rosso su purea di broccoli, peperoni papacelle e scalogno in agro dolce)

Cannoli farciti con emulsione di mantecato di baccalà

Bon bon di latte fritto su gazpacho di pomodoro, battuto di alici e zucchine

Polipetti su pesto di erbe e pinoli

Sandwich di pesce, provola e pomodori confit

Tagliatelle di calamaro verace con il suo nero

Ostriche

Crudo di pesce

Sushi

Sashimi

Antipasto al tavolo

Insalatina di seppioline di paranza scottate, su misticanza di dodici erbe, vinaigrette, ricci di mare e pane croccante

Primi piatti

Risotto con medaglioni di astice arrosto, mantecato con crema di cavolfiore

Mazzi paccheri con talli di zucchine, frutti di mare e colatura di alici

Secondo piatto

Carrè di maialino su giardiniera in agrodolce e salsa di aceto invecchiato e/o Trancio di orata di amo, asparagi, lardo di Colonnata e salsa di ricci di mare

Dessert e bevande

Frutta

Fragoline al limone

Pre Dessert

Morbido gelato alla liquirizia Amarelli su salsa di zucca

Torta Nuziale crema Chantilly e sfusato amalfitano
Piccola pasticceria tradizionale assortita

Caffè e digestivi